

La Critique de la critique : ou l'enjeu du critique gastronomique

Nicolas SOURISCE, maître de conférences en sciences de l'information et de la communication, *Université de Tours*

Périco LEGASSE, journaliste, *Marianne* et *TV Tours*

Jean-Sébastien PETITDEMANGE, journaliste, *RTL*

Gilles PUDLOWSKI, journaliste, *Le Point* et guide *Pudlo*

Marc ESQUERRE, *Rédacteur en chef du guide Gault et Millau*

Qu'est-ce qu'un critique gastronomique, quels outils a-t-il à sa disposition et à quelles finalités tend son métier aujourd'hui ? Telles sont les thématiques centrales de cette table ronde consacrée à la critique gastronomique.

La critique est avant tout une affaire d'émotion

Quelques définitions du métier sont apportées par les différents intervenants. La première est donnée par Gilles Pudlowski, créateur du guide *Pudlo* et auteur du blog *Les pieds dans le plat* : « Notre travail quotidien, c'est d'aller sans arrêt sur le terrain et évidemment, revenir écrire, raconter des histoires, de procurer des émotions aux lecteurs, de faire comprendre aux lecteurs qu'on a éprouvé des émotions en mangeant tel plat et en buvant tel vin ». Dans sa définition il insiste sur l'aspect émotionnel du métier, indissociable du travail d'écriture et de restitution : « notre travail consiste à transmettre des émotions, à raconter lorsqu'un vigneron nous a particulièrement ému, lorsqu'un charcutier nous a ému aux larmes avec un boudin aux oignons magnifique ». Pour Marc Esquerre, « L'émotion peut être dans un accueil, dans une ambiance, dans un endroit où on se sent particulièrement bien. On dit souvent que le meilleur repas de sa vie, c'est forcément le repas avec quelqu'un qu'on aime beaucoup et qui se passe bien. C'est surtout ça qui est important. Ce qu'on a envie de transmettre, quand on donne une bonne adresse, c'est de dire : allez-y, vous passerez un bon moment ». Le travail de l'enquêteur du guide s'apparente à celui d'un critique gastronomique d'un blog ou d'un journal. Sa qualité première c'est, toujours d'après Marc Esquerre : « de donner justement ce petit plus, le côté « waouh » d'un plat (...). [L'important c'est de dire aux lecteurs] c'est une véritable passion et cette passion, j'ai envie de vous la transmettre, chaque chef est différent, chaque personnalité est différente, chaque assiette est différente. » Enfin pour Perico Legasse l'article gastronomique est avant tout celui qui valorise l'homme, l'acteur, le territoire et le produit : « Une vraie belle chronique gastronomique, un vrai papier gastronomique, une fois qu'il est fini, qu'on l'a lu, on doit voir la gueule du cuisinier. On doit comprendre qui il est et ce qu'il a fait. Ce qui m'intéresse dans mon métier, ce n'est pas seulement de bien manger un bon plat dans une assiette, mais c'est d'aller à la rencontre du paysan et de l'artisan, de voir les cuisiniers, ce qu'ils ont dans les tripes, de discuter avec eux et de savoir que ces hommes et ces femmes sont capables de transmettre l'émotion et ils me font vibrer avec la passion qu'ils me transmettent. »

Le critique est un expert

Pour autant la comparaison avec un statut d'expert ne convient pas à Marc Esquerre qui trouve cette notion « démodée », au sens où le critique recherche plutôt dans sa démarche « un esprit communautaire ». Pour le journaliste, chroniqueur plurimédia et critique gastronomique **Périco Legasse** : « l'image ou l'écrit, peu importe ; l'atout c'est la sincérité du propos et la conviction qu'on

met dans son engagement. » Il revient sur la notion d'expertise, inévitable à ses yeux et qui s'acquiert par l'expérience : « on est forcément expert, mais on peut être un mauvais expert. (...) A partir du moment où on a une expérience cumulée, on a une certaine valeur d'expertise. Elle reste personnelle et subjective, on a le droit de ne pas aimer, mais paradoxalement, dans l'observation de l'alimentation et de la gastronomie, c'est quand même la quantité qui fait la qualité. » Et même, poursuit-il, si le métier de critique gastronomique est de « vendre du bonheur, et de le partager bonheur, ce n'est pas pour ça que c'est forcément comme ça que ça se passe. »

De la nécessaire distance à avoir lorsqu'on est critique gastronomique

Reprenant une phrase de la rédaction de *l'Express* : « Pour bien faire ton métier, il faudrait le détester », Gilles Pudlowski approuve cette notion de distance, mais il la nuance en insistant sur le fait qu'« un restaurant n'est jamais tout mauvais ou tout bon. Il y a toujours un petit truc qui cloche (...) Nous sommes des prescripteurs, ils l'ont dit tous les deux, très bien. Nous sommes là pour transmettre des émotions. On est là aussi pour faire en sorte que le monde aille mieux. » Pour le journaliste, la distance serait plutôt une question d'honnêteté : « Ce qui est important, ce n'est pas ce que nous, on a mangé. Ce qui est important, c'est ce que le lecteur mangera ou pensera après nous. L'important évidemment, c'est que le restaurateur, qui offre une prestation, soit reconnu dans ses qualités ou dans ses défauts et que nous soyons derrière la courroie de transmission, le défenseur des consommateurs. » Pour Marc Esquerre, il s'agit également de pouvoir donner une image de la personnalité du restaurateur : « On est tous là, des grands amateurs de l'assiette et de ce qui se passe dans la cuisine. On essaie de transcrire ce que le chef a voulu exprimer. On a notre petit truc : probité, personnalité et qualité ».

Le critique gastronomique doit s'intéresser à l'environnement de ce qu'il mange

Interrogé sur ses nombreuses prises de position concernant les filières agricoles, la grande distribution, l'industrie agro-alimentaire, Périco Legasse répond à la question de la culture gastronomique et de la connaissance en amont des produits à avoir lorsqu'on est critique. La réponse de l'intéressé est claire et fait écho avec sa position de défenseur du monde agricole : « Nous pourrions avoir demain les plus grands cuisiniers avec les meilleurs guides, les meilleures notes, la meilleure médiatisation avec des stars, si on n'a plus rien à se mettre dans l'assiette de conséquent, cette gastronomie n'aura plus aucun sens. » Pour le journaliste, la gastronomie française basée sur un patrimoine géographique très riche et diversifié qui offre une « floraison de produits différents » et qui donc constitue « ce patrimoine agricole, dans cette grande diversité. (...) C'est parce qu'on avait une telle diversité de volailles, de légumes, de végétaux que ça a engendré ce patrimoine gastronomique et culinaire. » Or, précise-t-il, ce patrimoine est menacé dans chacune des catégories : volailles, bovins, cultures maraîchères, fromagères, des producteurs disparaissent par fermeture de l'exploitation ou par décès. « Le devoir aujourd'hui d'un journaliste de la gastronomie, c'est bien entendu de mettre en valeur le patrimoine culinaire, de défendre les artisans qui sont là pour nous transmettre ces émotions et ce savoir, mais surtout se soucier si on aura toujours cette matière première, ces produits, ces denrées, cette richesse de diversité ».

Le lecteur du critique gastronomique appartient à une communauté. Ce sont des « aficionados », des personnes qui apprécient le travail de tel ou tel critique. Pour Marc Esquerre, « La communauté, c'est des gens qui normalement sont d'accord avec nous. » Et qui le font savoir. Avec le développement de la communication digitale les critiques sont « bombardés » d'avis. Le retour de ces avis peut-il être

positif pour le travail du critique gastronomique ? Oui, affirme Périco Legasse : « l'avantage qu'on a sur ceux qui font de la critique de livres ou de films, c'est que vu ce que nous observons, les restaurateurs, ces gens-là nous disent : tel article, telle intervention a eu tel effet. » Mais l'effet inverse peut être dramatique. « Internet aujourd'hui, permet à tout le monde dans tous les sens de faire toutes les observations possibles et ce n'est pas toujours très valorisant. Ce n'est pas toujours très honnête (...). Aujourd'hui 75 % du choix des consommateurs français qui vont au restaurant, se fait en consultant TripAdvisor. Pour moi, c'est une nouvelle absolument calamiteuse et catastrophique. » Cet argument pose la question des 25% de gens restant qui selon Marc Esquerre sont des initiés. « Comment devenir un initié ? Il faut s'intéresser à ça. On espère tous que les gens, à travers ce qu'on écrit, vont s'intéresser non seulement à la restauration mais à la cuisine, aux produits, à la façon dont on les achète, mais on se doute bien que ça ne va pas être la majorité. » Pour autant, chacun des intervenants reconnaît le caractère pratique et immédiat des outils digitaux, qui correspond à la réalité du travail de critique gastronomique : « un travail au quotidien ».

Ce qui compte au final dans l'appréciation du critique gastronomique, c'est l'appréciation globale.

C'est autant ce qui entoure la cuisine, que la cuisine elle-même. Parce que cela correspond à une tendance des consommateurs. Gilles Pudlowski cite à ce sujet une phrase de Bocuse : « la cuisine ne compte que pour 50 % dans la réussite d'un restaurant. Si la patronne nous fait la gueule pendant tout le repas et si le décor est nul, le restaurant sera décevant. » Une tendance qui s'explique, selon Périco Legasse par un changement d'attitude dans la démarche d'aller au restaurant : « on ne va pas au restaurant que pour manger. On y va aussi pour passer un bon moment, c'est un instant de distraction ». Mais pour lui, il est important qu'en France les restaurants fassent de nouveau de la cuisine : « redonnons à manger des produits d'origine, de saison, respectueux du terroir et de l'environnement dans les assiettes, refaisons des plats qui ont du goût, où on puisse mastiquer avec nos dents et nos mâchoires. Parce qu'aujourd'hui souvent, les plats les mieux référencés sont les plats qui se sucent, qui se lèchent, qui s'aspirent. »



Actes des Rencontres François Rabelais « La cuisine française est-elle toujours au top ? »,

2 et 3 décembre 2016, Tours